TRAITÉ
DE LA NATURE, DES PREPARATIONS,

Et de l'ufage des Alimens les plus ufitez, & de quelques remedes qu'on prend ordinairement par precaution, ou par volupté.

Par A. CAUFAPE', *Docteur en Medecine.*



A TOULOUSE,
Par G. LOÜIS COLOMIEZ, ET JERÔME POSUEL, Imprimeurs du Roy. 1686.
Avec Permiſsion.

PERMISSION.

JE n'empéche pour le Roy l'impression du *Traité de la nature des alimens*. A Tolose ce 29. Novembre 1685.

SANTOIRE.

Soit fait suivant les Conclusions du Procureur du Roy. A Tolose les an & jour susdits.

DAMBEZ.



TRAITÉ DE LA NATURE, DES PREPARATIONS,

Et de l'usage des Alimens les plus usitez, & de quelques remedes qu'on prend ordinairement par précaution, ou par volupté.

A.

ABSINTHE : Il y en a de deux especes, sçavoir de la petite & de la grande : on se sert plus souvent de la premiere que de la seconde; bien que celle-cy soit plus amere & plus incisive que l'autre. Elle est mediocrement chaude, & fort bonne tant pour l'estomach, que pour les entrailles, contre la vermine & la crapule : elle combat encore les fiévres intermittantes, ouvre les obstructions, excite l'appetit,

& purge la bile, sur tout lors qu'elle est trop épaisse ou visqueuse. Quelques-uns s'en servent en forme d'opiate, & la plus part n'en prenent que l'infusion, qui se doit faire en la maniere suivante. Prenez deux poignées d'absinthe, faites en bouillir une pendant demi heure dans la quantité d'un verre d'eau ; infusez en même temps l'autre dans demi verre de vin ; quand l'eau sera froide mêlez & laissez le tout ensemble durant dix heures, colez-le aprés cela & beuvez tous les matins de ce vin la quantité de deux ou trois travers de doigt dans un verre. On n'en prend ordinairement en ce païs que six ou sept jours de suite ; mais du côté d'Allemagne on en continuë l'usage dans le Printemps durant plusieurs mois.

Abricots sont assés temperez, & assés bons à l'estomach. Ils ne s'y corrompent pas si facilement que les pesches, & lors qu'ils sont confits, ils le fortifient, & le serrent plus qu'ils ne le relâchent.

Agneau: Sa chair est humide, assez delicate, bonne & nourrissante, sur tout lors qu'elle est rôtie.

Ail fort chaud, fort incisif & acre,

provoque l'urine, & les menstruës, chasse les vers & preserve des venins grossiers & terrestres. Il est cependant beaucoup meilleur cuit que crud : car de cette derniere maniere il ulcere la peau, picote les parties internes, excite des vents, & nuit à l'estomach, à la tête & à la vûë.

Aîles d'oiseaux nourrissent mediocrement, & produisent peu d'excrements ; & c'est à cause que leur agitation ordinaire les consomme.

Amandes : Soit qu'elles soient douces, ou qu'elles soient ameres, elles donnent assez de nourriture, & se digerent dificilement ; neanmoins celles cy sont mediocrement chaudes, aperitives & diuretiques ; & les autres temperées propres pour adoucir l'acrimonie des humeurs pour les maladies de la poitrine, pour celles des reins, pour concilier le sommeil, & embelir le visage. On en fait des amendés, qui ont à peu prés les mêmes vertus.

Ambre gris mediocrement chaud, fortifie le cœur, les esprits & le cerveau. *V. chap. 5.*

Anchoïës & andouilles : Les unes & les autres ne sont pas ordinairemnt sai-

nes : neanmoins les prémieres excitent l'apetit à cause de leur saleure, & aydent à la digestion, si l'on n'en mange que peu.

Alauses poisson de mer, qui monte & vient fort avant dans les grandes rivieres ; lors qu'il y reste long temps engagé, de passablement bon, gras & délicat qu'il estoit avant d'y entrer, devient maigre, & perd beaucoup de tout ce qu'il a de meilleur.

Aricots, *V.* Phaseoles.

Anguiles sont visqueuses, de difficile digestion, & par consequent nuisibles, principalement si elles ne sont corrigées par le saffran, le poivre blanc & le sel: ce qui fait que les patez n'en sont pas tant mauvais.

Anis aide la digestion, dissipe les vents, cuit les cruditez, rend l'haleine agreable, & augmente le laict.

Artichaux se digerent difficilement, excitent l'amour, & provoquent les urines: Les sauvages ont à peu prés les mêmes vertus, si ce n'est qu'ils sont meilleurs pour l'estomach.

Asperges sont temperées, aperitives & propres pour exciter l'amour, provoquer les urines, & les rendre plus

puantes qu'à l'ordinaire.

Avelanes ou *noisetes* se digerent plus facilement que les noix ; sont beaucoup plus nourrissantes ; renferment beaucoup moins d'huile ; & si elles nuisent à l'estomach, elles servent contre la gravelle.

Avenat : Il incrasse, rafraîchit & humecte mediocrement, nourrit beaucoup & adoucit l'acrimonie des humeurs. Si l'estomach est néanmoins foible, & qu'on en prene en quantité, il s'y aigrit le plus souvent & s'y convertit en flegme : ce qui arrive de même à l'égard des amendés, des hordeats & des autes bouillies de quelle nature qu'elles puissent être.

B.

BAINS d'eau douce étoient autrefois d'un plus grand usage, parmi nos Anciens qu'ils ne le sont maintenant parmi nous : & cette pratique se conserve encore parmi les Turcs, & parmi la plus part des Nations Orientales. Car ces Peuples se baignent souvent dans toutes les saisons de l'année, & quelquefois en de l'eau assez chaude, pour en proquer la sueur ; mais nous

ne nous baignons, que durant les grandes chaleurs de l'Esté, & seulement en de l'eau de riviere froide, ou simplement tiede. La raison est que l'experience nous a fait connoître, que pour rendre ence Païs les bains utiles & delicieux, il faut se baigner seulement en une saison chaude ; plûtôt le matin que le soir, une ou deux fois par jour, avant le repas, pendant une ou deux semaines, & demeurer dans le bain ou demi bain durant une heure, ou selon Galien, jusques à ce qu'on commence à y sentir froid. On peut neanmoins en continuer l'usage pendant un plus long temps à divers intervales, & même dans les autres saisons, pourveu qu'elles soient plûtôt chaudes que froides, ou temperées; mais cela ne se pratique ordinairement, qu'à l'occasion de quelques incommoditez.

Les bains ou demi bains d'eau tiede se prenent dans la maison, & les autres dans la riviere. Ceux-cy sont ordinairement plus delicieux & plus deterfifs, si l'eau n'en est pas dormante ; mais aussi ceux-là en échange profitent plus à la santé ; puis qu'ils rafraîchissent pour le moins autant que les autres ; qu'ils pe-

netrent mieux tous les pores du corps, humectent & ramolissent davantage, emportent avec plus de facilité les obstructions, augmentent l'appetit, & l'enbonpoint; & qu'ils ne sont pas si contraires à la foiblesse de l'estomach, aux cruditez, à la plenitude, & aux fluxions. Ils profitent encore beaucoup aux temperaments melancholiques, hypocondriaques, ou bilieux, & à ceux qui font du sable par les urines qui ont la piérre, ou quelque disposition au marasme & à la fiévre lente ou hetique. Enfin Pline raporte que le frequent usage des bains preservoit autre fois si fort les Romains des maladies; qu'ils n'avoient pas besoin du secours des Médecins: que s'ils ne les pratiquerent pas néanmoins si frequamment dans la suite, ce fut pour prevenir les funestes accidens, qui en arrivoient à la jeunesse. Car pour satisfaire à son plaisir, elle se baignoit sans regle, à toute heure, en faisant la débauche, en s'agitant dans quelque exercice violent, aussi bien immediatement, & aprés, qu'auparavant le repas. Aussi ce grand déreglement en fit deffendre l'usage si étroitement, qu'ils furent peu de temps aprés beaucoup moins usitez

parmy eux, que chez les autres nations de leur voisinage.

Bequefigues, sont d'un rare manger, sur tout en Automne, & pourveu qu'ils soient gras. Ils nourrissent beaucoup, se digerent facilement; & plusieurs les croyent especifiques pour fortifier la vûë.

Becasses ont un tres-excellent goust, se digerent avec facilité, & fournissent beaucoup de nourriture. De telle maniere que tout en est bon jusques aux excremens.

Bettes ou poirée & betteraves. Les premieres sont nitreuses, peu nourrissantes, lâchent le ventre, & se cuisent difficilement: & pour les secondes, elles fournissent bien assés de nourriture, mais mauvaise; & pour le surplus ont à peu prés les mêmes vertus que les autres.

Bœuf: Sa chair est fort grossiere, mélancolique, & difficile à digerer, principalement lorsqu'il est maigre & surané: il deviendra ainsi meilleur, si on luy donne le temps de s'atendrir, de s'engraisser, de s'imbiber d'un peu de sel, de se bien cuire, & si l'on n'en mange ordinairement qu'en hiver.

Bouillon de viande est de tous les alimens le plus facile à digerer, le plus

propre

propre dans les fiévres, & le mielleur pour produire une bonne nourriture. Il adoucit l'acrimonie des humeurs, fait peu d'excremens, & se trouve le seul des alimens, qui excite le moins de mouvement dans la masse du sang, lorsqu'il vient à s'y mêler.

Bouillons rafraichissans se prennent ordinairement dans le printems pour temperer la chaleur, & dépurer la masse du sang. Ils se composent ordinairement en la maniere qui suit.

Prenez racines de Gramen, de Cichorée sauvage, d'aspergés & de quinte-feuille, une poignée de châcune; feuilles d'endive, de laituë, de borache, de pinpanelle & d'aigremoine, aussi une poignée de châcune; & de nitre purifié, ou de creme de tartre, demy dragme: faites bouillir le tout pendant demy-heure dans un bouillon fait avec un poulet farci d'orge ou d'avoine, ou avec la chair de veau: coulez-le aprés cela, & le prenez quinze ou vingt matins de suite. Ceux qui auront besoin de se purger, pourront adjoûter deux dragmes de senné dans châque cinquiéme bouillon, pour satisfaire en même temps à cette évacuation; & ceux qui n'auront pas leur constitution

bien temperée, mais trop dominée par quelqu'une des cinq humeurs, pourront en ce cas, ajoûter dans ces bouillons quelques-unes des plantes ou des racines que j'ay proposées dans le precedant chapitre, à l'égard de châcune de ces cinq differentes humeurs.

Brochet est de facile coction, & l'un des plus salutaires poissons pour les malades, & pour les sains.

Beurre doux & temperé, assés bon pour la poitrine; mais nuisible à l'estomach, lorsqu'il se trouve affoibli ou beaucoup échaufé. Il s'enflame facilement, donne neanmoins assés de nourriture, ramolit le ventre, & adoucit l'acrimonie des humeurs. Il est toûjours plus sain au commencement du repas que non pas à la fin, & souvent meilleur que l'huile pour la poitrine; bien que celuy-cy à son tour profite plus à l'estomach.

Boudin & bouillie sont toûjours indigestes, & causent souvent des obstructions. *V. avenat, & saucissot.*

C.

Caille. Sa chair nourrit assez, mais elle ne se digere pas si facilement

que celle de plusieurs autres oyseaux : & quelques-uns la croyent même contraire aux personnes travaillées de paralisie ou de mouvemens convulsifs, d'autant plus que la graisse en est toûjours pesante & indigeste.

Canard tient plus de chaleur que la pluspart des autres animaux. Il nourrit assez ; mais se digere difficilement, & produit quantité d'excremens, sur tout s'il est sauvage.

Canelle échauffe beaucoup, ouvre les obstructions, provoque considerablement les menstruës, profite dans les difficiles acouches, fortifie les entrailles, repare les esprits & favorise la coction. On en peut assaisonner les viandes, & en faire de l'Hypocras, ou de l'eau clairete pour s'en servir dans l'occasion.

Cappres ouvrent les obstructions du foye, & principalement celles de la rate ; excitent l'appetit, & passent pour temperées : mais elles sont en mesme temps nuisibles à l'estomach, ou difficiles à digerer. On en corrige neanmoins un peu cette mauvaise qualité, si on les fait tremper dans de l'eau bouillante, avant que d'en faire des ragouts ou d'en assaisonner les viandes.

Capillaire. On uſe ſouvent de ſon ſyrop, qui rafraîchit, beaucoup, qui tempere l'acrimonie des humeurs, de bouche, les entrailles, adoucit la toux & appaiſe les fluxions qui tombent ſur la poitrine.

Caphé. Comme l'uſage de cette drogue eſt nouveau en France ; qu'il eſt au contraire aſſés ancien & fort frequent parmy les Turcs,& parmy la plûpart des autres nations du Levant, & qu'il produit en méme-temps de merveilleux effets dans leurs païs, j'ay fait une recherche aſſés exacte de tout ce qui pouvoit contribuer, à me faire connoiſtre ſa nature & ſes qualitez. Auſſi pour y mieux reüſſir, l'ay-je preparé moy-méme plusieurs fois : en ay-je pris pendant fort longtemps, & en ay fait prendre de méme aux autres, lorſqu'il m'a parû utile à leur conſtitution & à leur ſanté.

Les experiences que j'ay ainſi faites à l'égard du *Caphé*, & les relations que j'en ay luës des païs où il eſt fort en uſage, m'ont appris que c'eſtoit une eſpece de fêve, qui reſſemble aſſés à celle des aricots, & qui nous vient du Levant; mais principalement de l'Arabie où il y a plusieurs terroirs remplis d'arbriſſeaux, qui

qui produisent cette sorte de graine.

Cette fève renferme deux substances d'une nature bien differente : car l'une est volatile, aperitive, detersive, subtile ou penetrante ; & l'autre au contraire grossiere, terrestre & astringente. Celle-cy engage ou envelope si fort l'autre, qu'elle ne peut pas se degager que par le moyen de la calcination, sans laquelle on ne sçauroit par consequent en tirer la teinture, ny en user avec tant de facilité, ny si communement qu'on en use. Et bien que la poudre & la teinture en soient toutes deux ameres ou balsamiques, & qu'elles ne renferment aucune acrimonie ; neanmoins on ne prent que celle-cy, & on laisse l'autre au fond de la caphetiere ; parce qu'elle est grossiere, astringente, & qu'elle ne peut servir que pour serrer un peu le ventre; au lieu que la teinture est au contraire aperitive, subtile & penetrante. De là vient aussi que celle-cy provoque les menstrües, excite les hemorragies, & ouvre les conduits les plus bouchés, mais principalement ceux des veines ou des arteres.

Elle fortifie encore l'estomach, & toutes les parties nerveuses, glanduleuses ou spermatiques ; elle appaise les dou-

leurs de teste, combat la goute & les vapeurs, tempere l'acrimonie des humeurs, guerit les engeleures, dissipe puissamment les vents, & les fumées du vin pris avec excés. Et si elle n'est pas toûjours favorable aux jeunes mariez, elle sert du moins beaucoup à la digestion, même des alimens pris en trop grande quantité. Enfin elle nourrit passablement, remet la circulation du sang, fortifie & reveille admirablement les esprits animaux, resiste au sommeil, & aux maladies accompagnées d'assoupissement, rend la memoire heureuse, l'esprit gay & vif, & l'imagination presente. De telle maniere qu'elle est d'un grand secours à tous ceux, qui sont obligez de parler en public, ou de traiter ou decider des affaires importantes. De là vient aussi que les Turcs ne s'assemblent jamais pour de pareilles occasions, sans qu'ils ayent beu auparavant leur *caphé*, ou sans qu'ils le boivent tous ensemble sur les lieux. Il paroit encore par ce que je viens de dire, touchant cette boisson, qu'elle corrigera l'intemperie ou la mauvaise disposition des humeurs froides, pituiteuses, melancholiques, salines & flateuses, qu'elle combatra les maladies

qui proviennent des menbranes, des nerfs ou des esprits mal disposez, & qu'elle n'excitera que la chaleur d'une bile trop volatile, ou d'ailleurs trop exaltée par elle méme. Ainsi il n'en faut pas user si frequemment en été, que durant les autres saisons, de peur d'irriter davantage une bile, que la trop grande subtilité commence à rendre fort impetueuse: Il ne faut pas non plus en prendre le soir, de peur d'interrompre le sommeil durant la nuit.

Ceux qui ont besoin de fortifier leur estomach, doivent prendre à jeun cette boisson, & ceux qui ont peine à digerer, le prendront au contraire immediatement aprés le repas. On en peut boire une tasse ou un plein gobelet deux ou trois fois par jour, en continuant l'usage quelque mois, le differer ensuite durant un pareil intervale de temps, afin de ne l'accoûtumer pas trop, & aprés cela, en reprendre comme devant.

Pour bien preparer le *Caphé*, il faut premierement rotir ou calciner sa graine dans une machine de fer blanc, faite exprés, ou dans un vaisseau propre pour le méme usage. On prendra bien garde dans ce temps-là, de calciner également toute la graine, & de ne la faire brûler que

juſques à ce qu'elle deviendra, de blanchâtre qu'elle, eſt d'une couleur minime, tirant ſur celle de muſq, ſans devenir tout à fait noire, à cauſe qu'elle ſeroit alors trop brûlée. Aprés qu'elle ſera ainſi calcinée, on la reduira en une poudre tres-ſubtile qu'on paſſera à cet effet dans un tamis, & qu'on gardera dans un ſac de cuir bien bouché, pour en preparer la teinture lorſqu'on en voudra prendre. Il faut conſerver le Caphé calciné & reduit en poudre avec ces precautions, afin que l'air ne le puiſſe pas penetrer, parce qu'il le fait facilement rancir, & qu'il en diſſipe ce qu'il a de meilleur, à ſçavoir la partie la plus volatile, & la plus balſamique de ſa ſubſtance. Toutes ces precautions ne ſont pas neanmoins ſuffiſantes, pour le conſerver une année entiere dans toute ſa force: car les chaleurs de l'Eſté affoibliſſent toûjours ſa vertu dans cet eſtat; au lieu qu'il ſe conſerve pluſieurs années de ſuite en graine, ſur tout ſi elle n'eſt pas du tout calcinée. De là vient auſſi qu'il ne le faut brûler & reduire en poudre, qu'à proportion qu'on en veut uſer; ou qu'on ne le doive du moins conſom-

mer dans l'espace de deux ou trois mois.

Pour ce qui concerne la maniere d'en tirer la teinture, pour en faire une boisson, elle se tirera en la maniere suivante. On fera bouillir pour une prise, par exemple, un peu plus que d'une tasse d'eau commune dans une caphetiere ou chycolatiere ; & on y jetera dedans environ une cuillerée de caphé en poudre, qu'il faudra ensuite couvrir, & la laisser bouillir à petit feu durant un gros quart d'heure, ou davantage. Cela fait, on versera doucement & par inclination la teinture encore presque bouillante dans une tasse, où l'on aura mis auparavant demy once de sucre ; & on avalera en même temps cette boisson à petits traits, aussi chaude qu'elle se pourra boire.

Parmy ceux qui usent beaucoup du caphé, il y en a quelques-uns, qui le prennent ou le preparent sans sucre : & qui le font bouillir environ une heure, afin d'en diminuër par ce moyen l'amertume. Ils pretendent que l'estomach s'en accommode mieux de cette maniere, & que s'il n'en est pas si nourrissant, il en est du moins plus efficace dans toutes ses autres vertus. Je ne doute pas aussi, que ceux qui n'ont pas besoin de beaucoup

de nourriture, qui ne craignent pas l'amertume,& qui ne sont pas d'une constitution extraordinairement foible ou delicate, ne tirent un peu plus de secours du Caphé, preparé de cette maniere que de l'autre. Neanmoins comme ce secours ne sçauroit estre considerable sans en faire un long usage, on a ordinairement peine d'accoûtumer le goust à cette amertume; & ainsi la plusparț ayment mieux le prendre avec un peu de sucre, appuyez de l'authorité d'Hypocrate, qui nous conseille de preferer les alimens de nôtre goust, à ceux qui ne le sont pas : bien qu'ils ne soient pas tout à fait si bons pour la santé.

Carotes ou pannais engendrent un sang mélancholique, & sont de difficile coction : elles passent neanmoins pour deterfives selon Matheole ; & leur graine provoque les urines & les menstruës selon Galien.

Carpe : Sa chair est molasse & gluante ; neanmoins assés bonne & nourrissante, quand on l'assaisonne avec du vin & des épisceries. Les meilleures sont les viellés,&celles de riviere qui ont la couleur tirant sur un jaune luisant, & dont la langue est toûjours un friant mourceau Pour celles qui sont d'une couleur noi,

rastre, elles n'aprochent pas de la bonté des autres, parce qu'elles tiennent du bourbier.

Cerf. Sa corne est d'un grand usage pour en faire des tisanes & des gelées avec les pieds de poule & le vin blanc. Elles resistent à la pourriture, à la coagulation & à la malignité ; combatent les acides, serrent le ventre, excitent la süeur, & fortifient les entrailles & la masse du sang.

Cerfeuil passe pour assez chaud, & bon pour l'estomach, contre la pierre, contre la retention d'urine, & pour procurer doucement le sommeil. Plusieurs font prendre demy verre du suc de cette plante, pour guerir la pleuresie.

Cerises sont ou aigres ou douces. Les premieres rafraîchissent, profitent à l'estomach, rejoüissent le cœur, appaisent la soif & temperent la bile : & les secondes fortifient le cerveau, combatent la plus part de ses maladies, & adoucissent l'acrimonie : mais elles ne sont pas si bonnes que les autres pour l'estomach.

Chocolate: Bien que les grands Seigneurs ou les gens riches soient ordinairement les seuls qui en prennent souvent en France; à cause qu'il s'y vend chere-

ment, & qu'il en faut quantité pour un mediocre uſage, je ne laiſſeray pas d'en marquer ſuccintement la nature, la compoſition & les qualitez. Je diray d'abord à cet effet, que la compoſition la plus ordinaire conſiſte dans une paſte noire & dure; dans laquelle on fait toûjours entrer beaucoup de Cacaos & de ſucre, mediocrement de canelle; & de poivre de Mexique, de gerofle, d'ambre, d'anis, de teſſaſte & d'achiotte une petite quantité de châcun. Quelques-uns y ajoûtent encore de rheubarbe, des roſes pâles, ou pluſieurs autres drogues ſelon qu'ils pretendent lâcher le ventre, ou donner differentes vertus à cette ſorte de paſte.

Cette compoſition nourrit aſſés, engraiſſe beaucoup, fortifie l'eſtomach & échaufe conſiderablement: neanmoins quelques-uns pretendent qu'elle rafraîchiſſe: à cauſe, diſent-ils, que les Cacaos renferment quantité des parties groſſieres & aſtringentes. Mais comme elle en contient en même temps beaucoup de graſſes ou de ſulpheurées, elle échaufe plus qu'elle ne rafraîchit. De quelle maniere que cela ſoit, la plûpart des voyageurs dans les Indes Occidentales, où l'uſage du *Chocolate* eſt extraordinairement

dinairement frrquent, disent que ceux qui en prennent beaucoup durant l'Esté en sont fort échaufez, & que même le grand usage en toute saison cause des grandes obstructions dans les entrailles, qui excitent quelque fois l'hydropisie.

Le *Chocolate*, qu'on transporte en France en forme de tabletes, passe pour le meilleur, & il y en a qui le mangent sans autre preparation ; neanmoins la plûpart en preparent en ce païs une boisson semblable à celle du Caphé. On rape à cét effet, une de ces tabletes, & l'on mêle la poudre avec une pareille quantité de sucre pulverisé : on verse ensuite ce mélange dans une chocolatiere, où il y a une pleine tasse d'eau bouillante qu'on laisse bouillir encore tout ensemble environ demy heure en le batant en méme temps avec un moulinet fait exprés. Pour prendre aprés cela cette liqueur ou ce mélange fort chaudement, c'est de même qu'on prend la teinture du Caphé. Ceux qui le veulent prendre plus nourrissant, y détrempent un jaune d'œuf, de même que pour la méme fin on détrempe aussi quelque fois le caphé avec du lait.

Cervelles nuisent à l'estomach, le digerent difficilement, lâchent le ven-

tre, & produiſent un ſuc groſſier ou pituiteux ; qui eſt neanmoins paſſablement nourriſſant, ſi elles ſont bien cuites. Celles des oyſeaux ſont plus ſaines que celles des bêtes à quatre pieds, & celles de veau & de levraut, paſſent pour les meilleures de toutes.

Champignons. Comme ils ſont ordinairement veneneux, groſſiers & peu nourriſſans ſi l'on en mange beaucoup, ils excitent ſouvent le devoyement, l'indigeſtion ou le flux de ventre. *V. chap.* 4.

Chapons, jeûnes poules, ou poulets. La nourriture des uns & des autres paſſe pour la meilleure de toutes les viandes: car la chair en eſt fort tendre, fort nourriſſante, fort temperée, de facile digeſtion, & propre pour remettre bien-tôt les forces abatües. Les chapons ſont bons en toutes ſaiſons, les poules ſe mangent en Hiver, & les poulets en Eſté ; & les uns & les autres, ſelon Avincenne, favoriſent la voix, augmentent la ſeimence, donnent de la vivacité à l'eſprit, & fortifient le cerveau.

Châtaignes fourniſſent un aliment groſſier & difficile à digerer ; qui engendre des vents, gonfle les entrailles, ſerre le ventre, & reveille quelques fois les eſprits amoureux.

Chardon, V. artichaud sauvage.

Chevreau Si la chair se cuit aisément, elle ne nourrit pas beaucoup, & produit assez d'excremens.

Chicorée, passe pour temperée, rafraîchit beaucoup, dépure la masse du sang, excite l'apetit, appaise la soif, ouvre & fortifie les entrailles & l'estomach, reprime la bile, & combat les fiévres. La sauvage est toûjours plus éficace que la domestique.

Cochon de lait. Bien que sa chair se cuise assez facilement, elle ne laisse pas de produire un sang froid & crud. Il sera neanmoins beaucoup plus loüable si l'on en a farci le ventre avec le thim, l'hysope, la sariete, le poivre, le sel & la sauge.

Choux nourrissent peu, lâchent le ventre. Quand ils sont bien cuits, ils le serrent; au contraire, lorsqu'ils le sont moins. De quelle maniere que ce soit, ils engendrent un sang melancholique, troublent le sommeil, & combatent l'hyvrognerie.

Cidre bien clarifié, rafraichit & tempere la bile; mais il nuit en méme temps à l'estomach; sur tout s'il le trouve froid, affoibly ou rempli de cruditez: celuy

des pommes eſt ordinairement plus ſain que celuy des poires..

Citron. Son ſuc reſiſte au venin, éteint la ſoif, calme la fievre & reprime la bile mais ſon écorce eſt encore meilleure contre la peſte outre qu'elle fortifie l'eſtomac, combat la vermine, ayde à la coction diſſipe les vents, & rend l'haleine bonne.

Citrouille, Courge & melon; s'ils rafraîchiſſent beaucoup, & ramoliſſent le ventre, ils nourriſſent tres peu, & produiſent un ſang froid, humide & excrementeux. Le ſeul melon ſe mange crud fort ſouvent, & au commencement du repas: Il eſt neanmoins plus ſain, ſi on le fait cuire de la même maniere que les autres: car autrement il ſe corrompt avec grande facilité dans l'eſtomach, & cauſe en même temps de grandes maladies.

Cœur. La ſolidité ordinaire de ſa chair en rend la coction aſſez difficile; elle dõne neanmoins beaucoup de nourriture, pourveu que l'eſtomach ſoit bon pour le digerer. Celuy de l'oye paſſe ordinairement pour un de ceux qui plaiſent plus au gouſt.

Coins ſont d'une ſubſtance groſſiere & aſtringente, & ainſi quoy que confits, ſeront toûjours plus propres pour le devoyement

voyement de l'estomach, ou pour le flux de ventre, que pour la nourriture.

Confection de hyacinthe soûtient puissamment les forces, guerit ou previent les palpitations & le syncope, favorise les convalescences, & combat la melancholie.

Coquelicoc. On use fort communement, & avec succés de son eau distilée, pour procurer le sommeil, pour combatre le rhume ou la toux, & pour rafraîchir ou temperer l'acrimonie & salive des humeurs.

Coquillage de mer. *Voyez huitres.*

Concombre se cuit assez facilement, mais non pas sans se corrompre souvent, & exciter méme quelque fois la fiévre.

Coq-d'Inde nourrit beaucoup: Neanmoins s'il est vieux, il se digére dificilement.

Cresson ouvre les obstructions, fait uriner, entraine le sable & passe pour temperé. On le mange communement en salade.

D.

D*Attes* sont bonnes pour adoûcir le gosier, contre les flux de ventre

contre le crachement de ſang, & contre les maladies des reins & de la veſſie: elles engendrent neanmoins un ſang craſſe & melancholique.

E

EAu de vie eſt de ſa nature incorruptible, fort penetrante; fort ſeche & fort chaude: priſe neanmoins en petite quantité, elle fortifie l'eſtomach, le cœur, le cerveau, les glandes & les nerfs. Elle cuit encore les crudités, ayde à la digeſtion, reveille les eſprits, favoriſe le mouvement de la circulation, & reſiſte à la pourriture.

Eau commune. Celle de pluye puiſée dans une citerne où elle n'a pas fort croupi, mais où elle a eu le temps de ſe bien clarifier, & celle des bonnes fontaines, qui a roulé quelque temps ſur le ſable, ſe trouvent ordinairement les meilleures & les plus legeres. L'eau des rivieres rapides ſeroit encore meilleure, ou pour le moins auſſi bonne, ſi l'on n'y jettoit frequemment des ordures, & ſi les pluyes ne la rendoient trouble. Celle des puis ou des autres lieux où elle croupit, eſt ordinairement crüe, groſſiere, peſante & moins rafraîchiſſante: bien qu'elle ſoit

actuellement froide. *V. le chap.* 4.

Eau de Sete prise avec moderation, échaufe & fortifie l'estomach rafroidi ou afoibli. Par la longueur de quelque maladie, soûtient puissamment les forces, & digere, cuit ou fond le flegme : c'est pourquoy ceux qui sont sujets à en faire par les urines n'en doivent user qu'avec grande circonspection.

Ecrevices ou Cancres de mer & de riviere ; les premieres ont la chair dure & plus nourrissante que celle des autres poissons, mais non pas toûjours aussi facile à digerer. Pour les secondes elles sont delicieuses au goût, admirables pour la santé, & combatent les causes de plusieurs maladies les plus fâcheuses, pourveu qu'on mange également leur chair, leur tête, & leurs écailles ; & qu'on en fasse de bõnes soupes, de bons ragouts ou quelque eau distilée. Car de cette maniere elles rafraîchissent, humectent & addoucissent admirablement toute sorte d'acrimonie, d'acidité & de saleure, qui sont les sources de plusieurs longues maladies. Elles servent encore de preservatif contre toutes les inflammations, & empêchent la coagulation du sang qui en est la cause ordinaire. Elles dissipent en-

fin le levain des rhumatifmes, des fluxions ou des catarres ; & font bonnes contre les vapeurs, la goute, l'afme, la gravelle & le fcorbut ; la raifon eft qu'elles abondent beaucoup en un fel alkali volatile doux ou temperé, qui combat admirablement toutes ces maladies. Neanmoins lorfque celles-cy feront accompagnées d'une grande fiévre, il ne faudra ufer ou que de la poudre des écailles ou des pierres qu'on trouve dans la tête de ces animaux, ou bien de l'eau qu'on aura diftilée de leur chair.

Endive ou chicorée domeftique renferme les mêmes qualitez que la chicorée fauvage renferme, fi ce n'eft qu'elles font un peu plus foibles.

Epirlan. Sa chair eft friable, peu efcrementufe, & de facile coction.

Epinards : lâchent le ventre, nourriffent peu, & excitent des vents, principalement fi on ne les corrige ou avec le poivre, ou avec quelques autres drogues chaudes.

Entrailles: Elles ne font jamais dans le general fi faines que la chair. *V. chap.* 4.

F.

FENOUIL eft mediocrement chaud, ouvre puiffamment les obftructions, pro-

fite à la vûë, augmente le lait, fortifie l'estomac & dissipe les vents, s'il est pris en petite quantité. On se sert communement de sa graine sucrée, & des rejettons, de ses racines tendres, cuits & preparez en forme de salade.

Féves se cuisent difficilement, engendrent un suc mélancholique, causent des obstructions, serrent le ventre, troublent l'imagination, excitent des vents, reveillent l'amour à cause de leur flateuosité, & sont seulement propres à nourrir ceux qui s'exercent ordinairement dans un rude travail.

Figues nourrissent assez, engraissent beaucoup, & profitent aux reins & contre l'hydropisie. L'automne ne produit pas méme de fruit plus sain que celuy-là. Lors qu'elles sont seches elles penetrent beaucoup, échaufent mediocrement & profitent à la vessie, à la poitrine & contre la rougeole, pourvû neanmoins qu'on n'en mange pas en grande quantité : car en ce cas, elles gâtent la masse du sang, bien qu'elles soient seches, ou qu'elles soient fraiches.

Foye. Qoy que sa chair se digere assés difficilement, & qu'elle engendre un

ſang groſſier, elle eſt neanmoins meilleure que celle du poulmon & de la ratte, qui ont une ſubſtance à peu prés d'une méme nature.

Fraiſes ſont rafraichiſſantes, diuretiques, & bien qu'elles ſe corrompent aſſés facilement, elles ne laiſſent pas de degager la ratte & d'éteindre la ſoif.

Framboiſes rafraîchiſſent, humectent & reſerrent.

Fromages, ſe digere avec peine, & fournit un ſuc groſſier : Il eſt neanmoins favorable à ceux qui jouïſſent d'une bonne ſanté, pourveu qu'on n'en mange pas beaucoup,& qu'il ſoit bien conditionné; car ſa nature eſt differente ſelon qu'il eſt ou vieil ou recent, ou qu'il tient un milieu entre ces deux. Celuy-cy mediocrement ſalé de Roquefort bien perſillé, ni trop mol, ni trop dur, ni trop gluant, ni trop friable, eſt le meilleur : il reſerre le ventre, & facilite la coction. Celuy qui eſt frais, rafraîchît, humecte, & nourrit paſſablement; mais celuy qui eſt fort viel échaufe, ſe digere difficilement, contracte de l'acrimonie, excite la ſoif, produit des obſtructions, la gravelle & un ſuc mauvais ou mélancholique, &

nuit même à la teste, à l'estomach, aux dents & à la poitrine.

Fricassée : la maniere de la cuire, & la graisse ou le lard qu'on y mêle, la rendent ordinairement peu favorable à la santé.

G.

Gateaux ne sont jamais si sains que le pain ; car ils engendrent un suc grossier, ils appesantissent l'estomac, resserrent le ventre, bouchent les conduits, & causent des crudités.

Gelée de viande est plus nourrissante & moins facile à digerer que le bouillon. Pour ce qui regarde celle de corne de Cerf. *V. cerf.*

Gingembre : S'il fortifie l'estomach & favorise la coction, il nuit dans un temperament acre & salin.

Gerofles échaufent considerablement, fortifient le cœur & la teste, combatent leurs maladies, chassent les vers, & profitent contre la difficulté des accouches, contre la mauvaise haleine, & contre la foiblesse de l'estomach.

Glandes sont ordinairement de bon goust, mais souvent de peu de nourriture & de difficile coction.

Graisse nuit à l'estomach, diminuë l'apetit, fournit peu de nourriture, rend l'esprit hebeté, se convertit facilement en bile, & se dissipe en vapeurs.

Grenades sont ou aigres ou douces; les premieres rafraîchissent, desechent & reserrent. Elles repriment encore la bile, combatent la pourriture; temperent la chaleur de l'estomac & le fortifient lorsqu'il est mediocrement bon, pour les digerer: car s'il se trouve fort foible, à peine les peut-il digerer, & bien souvent on les rend comme on les a prises. Pour ce qui est des douces, à peine ont-elles la moindre de ces vertus: elles enflent d'ailleurs l'estomach, & ne sont pas aussi bonnes contre les fiévres que les aigres.

Grenouilles: Elles se mangent souvent frites, temperent l'acrimonie des humeurs, se digerent facilement, & produisent neanmoins un suc froid & humide.

Groseilles blanches: & avant leur maturité sont indigestes; mais au contraire les rouges & quand elles sont confites, calment le mouvement de la bile, éteignent la soif, arrestent les flux immoderez, & se digerent assés facilement.

H.

HAchis, hautgoût ou ragouts assaisonnez sans champignons, sans graisse & sans lard, avec des capres bien détrempées, avec du poivre blanc, de muscade, & le suc ou l'écorce de l'orange, le roquenbon, le bouillon ou le jus du mouton nourrissent beaucoup, se digerent facilement, excitent doucement la chaleur, reveillent l'apetit, fortifient l'estomach, & fournissent une nourriture propre aux convalescens.

Harenc. Le frais est plus sain que le salé; car celuy-cy se digere mal-aisement & produit un mauvais suc: au lieu que l'autre est passablement bon.

Hordeat a les mémes qualitez que l'avenat, à la reserve qu'il est un peu plus amy de la poitrine.

Huile d'olive ramolit beaucoup, échaufe doucement, remet la circulation du sang interrompuë, appaise les douleurs, adoucit l'acrimonie, sufoque les vers, resiste au venin, consolide ou déterge les playes & ulceres, relache le ventre, & est amy de l'estomach & de la poitrine, mais nuisible aux temperamens fort ardens ou bilieux.

Hypocras pris avec moderation, fortifie & échaufe l'estomac, ayde à la digestion, nourrit assés & soûtient considerablement les forces. Le meilleur se fait avec la canelle, le poivre blanc, l'embre, le sucre & le bon vin.

Huîtres & autre cocquillage de mer. Les premieres se mangent aussi bien cruës, assaisonnées de poivre blanc, que cuites. Elles sont neanmoins beaucoup plus saines de cette maniere, que non pas de l'autre ; parce qu'elle les rend indigestes. Elles fournissent d'ailleurs une bonne nourriture, se digerent facilement, ont un bon goust, & combatent le levain de la fiévre quarte. Pour l'autre cocquillage, comme il tient à peu prés de la nature des huistres, il a presque les mêmes qualitez ; avec pourtant, cette difference qu'il ne donne pas dans le general une si bonne nourriture, qu'il ne se digere pas avec tant de facilité qu'on n'en sçauroit presque manger, sans le faire cuire, & qu'en renfermant toûjours plus moins de sable ; il nuit à ceux qui sont incommodés de la gravelle ou de la pierre.

I.

I*Vjuves* nourrissent peu, échaufent mediocrement, humectent de méme, &

leur decoction est bonne contre les indispositions de la poitrine, pour calmer l'éfervescence du sang & pour adoucir l'acrimonie des humeurs, celle des reins & de la vessie : elles rendent neanmoins l'estomach pesant, lors qu'elles ne sont pas tout à fait meures, cuites ou confites.

L.

L*Aituë* est peu nourrissante, fort froide & humide ; & par consequent autant nuisible aux asmatiques, qu'aux temperamens pituiteux ; mais fort profitable aux bilieux, & à tous ceux qui ressentent beaucoup de chaleur : pourveu neanmoins que l'estomach soit assés bon, pour resister à sa froideur. Elle appaise la soif, provoque le sommeil, éteint le feu de la concupiscence, ramolit le ventre, & tempere l'acrimonie des humeurs.

Lait renferme d'amirables vertus. Car par le moyen de sa partie sereuse ou aqueuse il rafraîchit, il humecte, il ouvre & netoye la plûpart des conduits, & par ce moyen tant de son beurre que de son fromage, il adoucit, il incrasse, consolide & tempere par consequent l'acrimonie saline des humeurs, qui produit

un nombre infini des plus fâcheuſes maladies. Il lâche encore doucement le ventre, & le reſerre au contraire, lorſqu'il eſt trop relâché ou piquoté par quelque humeur trop acre ou penetrante. Il appaiſe auſſi la toux, & adoucit conſiderablement l'ardeur d'urine, ſe convertit en une bonne nourriture, produit peu d'excremens ; & par ce moyen il guerit ou du moins previent le maraſme, la phtiſie & la fiévre hetique dans leur commencement : mais c'eſt ſeulement dans les bons eſtomachs & dans les conſtitutions paſſablement bonnes, ou degagées de beaucoup de pourriture, qu'il produit tant d'amirables effets. Car ſi l'eſtomach ſe trouve fort foible, la complexion fort froide ou flegmatique, & le corps farci de pourriture, ou des obſtructions, échaufé par des redoublemens des fiévres ou ateint des vapeurs & des douleurs de tête : ſi l'on eſt enfin ataqué par quelqu'une de ces indiſpoſitions, il nuira ordinairement beaucoup plus qu'il ne profitera ; parce qu'il eſt de luy-même aſſés flatueux, & qu'il ſe caille ou s'aigrit facilement dans toutes ces occaſions, principalement ſi on ne le corrige pas avec le ſucre ou avec du ſel.

Le lait entretient même le levain des fiévres intermittantes ; car bien qu'elles soient toûjours excitées par l'acrimonie saline des humeurs, il l'augmentera dans cette occasion, encore qu'il la diminuë dans la pluspart des autres. La raison est, que cette acrimonie ne domine jamais assés dans la masse du sang, pour y produire la fiévre intermitente, sans en même têps faire regorger les mauvaises humeurs dans l'estomach qui l'afoiblissent si fort, qu'il ne peut pas ordinairement bien digerer le lait, ni l'empécher, de s'y corrompre, ou de s'y aigrir, ce qui augmente ainsi l'acrimonie ou la pourriture du sang.

L'on use ordinairement du lait de femme, de celuy d'anesse, de vache, de brebis & de chevre. Le premier passe pour le meilleur ; & le second qui est le plus utile, succede dans tous les bons effets ; tant à cause qu'il se digere & passe plus facilement que les autres, que parce qu'il est d'ailleurs plus rafraîchissant, & moins sujet à la corruption. Les trois suivans auroient aussi une méme vertu s'ils n'estoient plus grossiers & de plus difficile coction ; ils nourrissent neanmoins beaucoup plus, & sur tout celuy de vache, & gardent aprés cela en-

tre eux cette proportion : que le dernier aproche plus de la nature du second que ne fait le troisiéme, & celui-cy plus que le quatriéme.

Ceux qui veulent tirer un puissant secours du lait, doivent s'acoûtumer autant qu'ils le pourront, à en prendre sufisamment pour supléer à toute leur nourriture, ou ils doivent du moins rester sans manger d'autres alimens 4. heures aprés l'avoir pris, & n'user encore dans la suite du jour que ce ceux qui sont temperés, de facile digestion, dépouillés de toute crudité ou aigreur, & propres à fortifier l'estomach. Toutes les choses pareillement qui échaufent ou rafraîchissent beaucoup, qui sont faciles à se corrompre, qui tiennent ou qui se changent facilement en aigreur, seront aussi contraires : parce qu'elles feront coaguler, corrompre, ou aigrir le lait avant qu'il ne soit digeré, de même qu'elles le coagulent ou aigrissent hors de nous en de semblables occasions. Cependant bien que de dormir aprés l'avoir pris, nuise presque autant que les alimens : neanmoins si l'estomach ou la constitution sont fort foibles ou delicats, le sommeil profitera alors, beaucoup plus qu'il ne nuira.

Le petit lait n'a pas ordinairement besoin de tant de precautions ; il sufit pour le prendre que l'estomach ne soit pas fort froid , & que l'on tiene un milieu dans le regime que je viens de prescrire. Il passe plus facilement que le lait , il rafraichit & humecte davantage , il se corromp moins frequemment; & s'il ne nourrit pas tant, il ouvre du moins les obstructions , au lieu que l'autre les cause bien souvent.

Lamproyës sont visqueuses , difficiles à digerer, & ne fournissent pas une bonne nourriture.

Langouste : Bien que ce poisson soit couvert d'écailles , il ne laisse pas d'avoir la chair dure , ferme , & d'assés difficile coction , sur tout si l'on ne prend soin de le faire bien cuire ou bouillir : il est d'ailleurs d'un goust, exquis, assés sain & donne beaucoup de nourriture.

Langue est ordinairement appetissante & de bonne nourriture : mais d'assés mauvaise digestion, principalement si elles sont de bœuf ou de pourceau.

Lapin : Sa chair se trouve meilleure que celle de lievre, & non beaucoup plus que celle du levraut. Le cerveau des uns & des autres bien cuit & grillé, plait

au gouſt, & profite dans les tremblemens des membres ; & quant à ſes autres qualitez, elles ne different pas de celles du levraut que je décrirai dans la ſuite.

Lentilles: Quand elles ſont bien cuites, ſerrent le ventre : & au contraire leur premiere decoction le lâche: de qu'elle maniere que ce ſoit, elles engendrent un ſang groſſier, ſe digerent mal-aiſément ; enflent l'eſtomach, excitent des vents : & bien qu'elles nuiſent à l'eſtomach, au cerveau & aux yeux, elles ne laiſſent pas de ſe cuire mieux que la plûpart des autres legumes.

Levraut : Sa chair humecte mediocrement ; nourrit aſſés bien, & ſe digere paſſablement.

Limaçons. Tous indigeſtes qu'ils ſont, donnent aſſés de nourriture, qui convient méme aux hetiques, pourveu qu'on en prenne l'eau diſtilée.

Limons & Limonade. L'acidité ou l'aigreur de leur ſuc fait qu'ils rafraîchiſſent beaucoup, qu'ils repriment la bile, ouvrent les obſtructions, appaiſent la ſoif, calment la fiévre, reſiſtent aux venins, temperent la pourriture, & ont la proprieté de decraſſer les mains & le viſage.

Legumes : La plûpart sont indigestes, grossiers, flateux, & seulement propres pour nourrir les gens occupez dans un rude travail.

Loche fournit une bonne nourriture, se cuit facilement, & est dans sa grande petitesse, un des poissons le plus sain.

Liqueurs : Les plus usitées sont le sorbet, le rosolis & l'eau de Cete. Les unes & les autres se composent avec l'eau de vie, le sucre, l'ambre, le musc, ou avec des semblables drogues, qui échaufent le sang, qui fortifient l'estomach, alument la bile, & enflament quelques fois les humeurs. De là vient aussi qu'il n'en faut prendre qu'avec moderation, & dans les saisons qui ne sont pas fort chaudes, lorsque l'estomach se rencontre froid, rempli de cruditez, ou affoibli par des longues maladies.

M

M*acarons*, massepains ou bicuits. Bien que les uns & les autres soient d'assés bonne coction, de bonne nourriture, & agreables au goust, il en faut neanmoins manger sobrement.

Maquereau possede à peu prés les mêmes yertus que le harau.

Mac[illegible]*jê* est presque de même nature, [illegible] le canard, dont les qualitez ont esté cy-devant décrites. Elle n'a pas neanmoins un si bon goût, ny ne produit pas une si bonne nourriture.

Merles. Leur cha[illegible]r est passablement bonne : les plus je[illegible]es & les plus gras sont les meilleurs.

Melon. Voyez Citrouille.

Merlan produit un sang pituiteux, qui se digere pourtant facilement, & qui est méme assés sain, si on le fait cuire avec du vin.

Merlus : Sa chair est friable, de facile coction, & un peu excrementuse.

Meures humectent, rafraîchissent & lâchent le ventre, pourveu qu'elles ne soient pas vertes ; car elles le resserrent en ce cas. Il faut cependant les manger à jeun, ou loin du repas, parce qu'elles [illegible]orrompent à proportion qu'elles se m[illegible]ent dans l'estomach avec d'autres alimens.

Millet : L'usage en [illegible]rdinairement nuisible, puisqu'il se cuit difficilement, qu'il nourrit fort peu, & qu'il serre ou deseche trop le ventre.

Miel. Bien que les abeilles forment le plus blanc de la substance des fleurs du romarin, qui sont une plus chaudes, il ne laisse pas d'estre meilleur & plus temperé que l'autre. De quelque nature qu'il soit, il excite des vents lorsqu'il est crud : mais il combat en même temps la pourriture, l'acrimonie des humeurs, & les maladies de la poitrine. Il lache encore le ventre, provoque l'urine, nourrit passablement & nettoye, deterge, ou adoucit les conduits, sur tout ceux de la poitrine.

Moëlle des os prise en trop grande quantité, nuit à l'estomach, cause le dégoust ou le vomissement : & bien qu'on la prenne avec moderation, elle ne laisse pas de se digerer avec peine, & de produire un sang pituiteux. Celle de bœuf est la meilleure de toutes.

Moulles sont à peu prés de même nature que les huitres, dont les qualitez ont esté cy-devant décrites.

Moruë ou moluë : La fraîche est fort delicate, & la salée engendre un suc grossier & fournit peu de nourriture.

Mouton. Sa chair est dans le general la plus convenable de toutes à nostre nourriture & fournit le meilleur de tous

nos alimens. Elle se digere encore facilement, & produit un sang bon & loüable. Les meilleurs moutons sont ceux qu'on engraisse dans les montagnes, qui sont châtrés & agés d'environ un an.

Musc rejoüit les esprits animaux, fortifie la nature, adoucit l'acrimonie & combat les maladies des nerfs,

Muscade est fort chaude, fort seche, & mediocrement astringente. Elle fait bonne haleine, fortifie l'estomach & le foyë, & diminuë la rate : les plus pesantes sont les meilleures.

Moutarde penetre beaucoup, échauffe mediocrement, excite l'appetit, ayde à la digestion, incise le flegme, purge la teste, & combat la fiévre quarte. Pour reprimer sa chaleur & diminuër sa penetration, il faut éteindre ou faire digerer sa graine avec le suc de citron ou d'orange, & on la rendra ainsi meilleure & beaucoup plus temperée,

N.

N*Asitort* : Comme il est fort chaud, fort sec & fort penetrant, il ouvre les obstructions, degage ou netoye la rate, provoque les menstruës, facilite

les accouches, combat l'escorbut, & chasse la vermine.

Navets fournissent une assés grande nourriture, mais ils se cuisent difficilement, excitent des vents, engendrent un sang grossier & produiseut beaucoup de semence; ce qui fait qu'ils reveillent le desir de l'amour.

Nesles sont grossieres, astringentes, & neanmoins diuretiques.

Noix ou cerneaux, ceux-cy pris en petite quantité, sont passablement bons bien qu'ils soient peu nourrissans, & celles-là seches ou vieilles, deviennent de difficile digestion contraires à l'estomach, & nuisibles au cerveau: mais quand elles ont esté confites avec leurs écorces; elles profitent au lieu de nuire en toutes ces occasions.

Noisetes. *V. Avelanes.*

O.

OEufs de poule. On distingue des ronds, ceux qui sont d'une figure longue. Car l'on tient que les premiers sont plus chauds, plus spiriteux & plus nourrissans que les derniers. Et c'est à cause sans doute que plus les atomes

d'une ſubſtance ſulphurée ou ſpiritée ſe trouvent nombreux, plus ils s'écartent ou affectent la figure ronde, & ſe meuvent en forme de tourbillon. Les œufs du jour molets ou mediocrement cuits avec la coque dans de l'eau bouillante ſont les meilleurs : ceux au contraire qu'on fait frire & durcir, perdent beaucoup de leur bonté, & ceux qu'on met entre deux plats, ou en omelete, tienent un milieu entre les deux premiers : quant à leur jaune s'il eſt conditioné de la premiere façon, il a preſque toutes les bonnes qualitez d'un bon bouillon; car il fait de bon ſang, il nourrit beaucoup, & ſe digere facilement. Mais il arrive tout le contraire à proportion qu'on les prend, & qu'on les prepare des autres deux manieres, principalement ſi l'on y mêle le blanc; à cauſe qu'il eſt fort gluant, aſſés aſtringent, & de dificile digeſtion. Ils temperent en general l'acrimonie ſaline des humeurs : un peu durcis ſont bons contre le flux du ventre, mais nuiſibles à la gravelle, & ils calment la toux, cuits avec du ſucre, avec de l'eau roſe entre deux plats.

Oignons paſſent pour fort acres, & fort chauds : neanmoins cuits ſont aſſés

temperez, & propres à exciter l'appetit, à provoquer les urines, à radoucir la toux & à engendrer de semence. Cependant ils donnent peu de nourriture, & si l'on en mange beaucoup & frequamment ils enflent la rate, blessent l'estomach, nuisent à la teste, & obscurcissent la vûë.

Olives confites sont bonnes à l'estomach, & excitent l'appetit, mais elles ne donnent qu'une petite nourriture.

Oranges ont à peu prés les mêmes qualitez que les citrons, neanmoins l'écorce confite fortifie davantage l'estomach, dissipe les vents, & provoque l'apetit. Et pour ce qui concerne leur suc, il est ou aigre ou doux; celuy-là renferme presque les mémes proprietez que les limonnes; & celuy-cy est le moins sain de tous, bien qu'il soit ordinairement le plus agreable au goust. Il y en a qui tirent un esprit, ou une huile inflammable de leur premiere écorce, qui fortifie admirablement le cœur & l'estomach: on en fait encore des zets ou des apropos, qui produisent les mêmes effets, si on les plonge & exprime dans le vin à proportion qu'on le veut boire.

Orge mondé humecte, rafraîchit & adoucit la poitrine, mais il ne nourrit pas beaucoup: Il ouvre encore & deterge doucement, lorsqu'il est entier.

Ortelan a les mêmes qualitez que le phaisan, desquelles je dois parler à son tour.

Oyë ou domestique ou sauvage. La premiere se digere difficilement, nourrit beaucoup, mais mal & échaufe assés. Et la seconde au contraire se digere mieux, nourrit moins, & est plus temperée. Celles qui ont presque un an sont les meilleures, & même assés saines, si l'on assaisonne leur chair avec des épisseries & du sel. On tient neanmoins que les unes & les autres engendrent un sang grossier, melancholique & excrementeux : bien qu'elles fassent la soupe bonne, & qu'elles soient d'un goust exquis, quand on les a auparavant salées.

Orvietan renferme à peu prés les mêmes vertus que la *theriaque*, qui seront décrites dans la suite, à la reserve qu'il excite plus de chaleur, & qu'il ne concilie pas le sommeil comme fait l'autre.

Pain

P.

PAin. Selon la sainte Ecriture rejouït le cœur de l'homme: & bien que de tous les alimens il soit le plus usité, des plus temperez, fort nourrissant, d'assés bonne digestion, & qu'on ne s'en lasse jamais, la plenitude en est neanmoins selon Hypocrate la plus mauvaise de toutes. Et c'est à cause de sa grande viscosité, qui paroit sensiblement, en ce que la farine de froment, dont on fait le meilleur pain, reduite en cole, est plus glüante que celle des autres grains. Elle paroit encore en ce que le froment fait crever les chevaux & les brebis s'ils en mangent beaucoup, & à cause que l'avoine, l'orge & le seigle ne produisent pas ces effets. Elle paroit enfin parce que ceux-cy sont propres à faire des tisannes aux malades, & que l'autre ne l'est pas. Pour emporter donc cette grande viscosité, il faut faire rotir celuy qu'on mange en soupe, y mettre toûjours du sel, & si l'on y ajoûte d'anis, on l'emportera encore davantage, & on le rendra plus savoureux. Ceux qui ont pourtant le temperamment bilieux, l'estomac & la constitution passablement bôns,

n'ont pas besoin de ces precautions : elles leur sont même pluftôt nuisibles que profitables ; puisque la viscosité du pain épaissit leur sang, qui est ordinairement trop subtil.

Le meilleur pain se fait de froment, & pour estre bien conditioné ; il faut qu'il se cuise à petit feu, qu'il soit auparavant bien paitri, fermenté & assaisonné de sel, principalement en hyver & lorsqu'il doit estre digeré par un foible estomach. Il doit estre encore bien cuit, œillé & mediocrement tendre : car le pain rassis de sept ou huit jours se cuit difficilement, nourrit beaucoup moins, fournit un suc grossier, & serre le ventre : & pour le chaud ou fort tendre bien qu'il soit assés facilement, il ne laisse pas d'échaufer, d'enfler & de surcharger les intestins. Le pain blanc fait de la farine la plus fine, blutée & sassée, nourrit beaucoup plus que celuy qui est cuit avec toute sa farine, mais en échange il serre plus le ventre. S'il est neanmoins mêlé avec un tiers de seigle, il le lâche, rafraichit & humecte ; il est vray qu'il nourrit moins de cette façon, mais aussi profite davantage en esté. Pour ce qui regarde la mie,

elle humecte, & la croute desseche, celle-là nourrit plus, & celle-cy moins, celle de dessus est plus saine que celle de dessous, & l'une & l'autre profite selon quelques-uns à la fin du repas; à cause que par ce moyen, elle serre ou ferme en quelque maniere l'orifice de l'estomach pour en favoriser la coction. Quant au pain qui se fait des autres grains, il n'aproche jamais de la bonté de celuy du froment; ils nourrissent beaucoup moins, produisent beaucoup d'excremens, & sont ordinairement desagreables au goust.

Paté ou patisserie. On y assaisonne ordinairement la chair avec tant de graisse ou de lard, que de quelle nature qu'elle soit, elle acquiert une partie des mauvaises qualitez du porc, que je décriray à son tour.

Perche de mer & d'eau douce a la chair assés saine, sur tout quand elle est nourrie parmy les rochers, les lieux sablonneux, ou dans les eaux courantes, claires & rapides.

Perdrix nourrit autant ou plus qu'aucun autre aliment, se cuit facilement, ne fait point d'excremens, reveille l'amour, produit de tres-bon sang, &

combat la verole ſelon Cardan.

Peſches rafraiſchiſſent & humectent aſſés : mais elles s'aigriſſent & ſe corrompent aiſement dans l'eſtomach : ce qui n'arrive pas neanmoins ſi facilement ſi on les mêle avec le vin, le ſel ou le ſucre, & ſi on les mange toutes fraiches au commencement du repas. Auſſi de cette maniere, elles lâchent le ventre, au lieu que ſeches, elles le reſſerrent : mais les unes & les autres fourniſſent fort peu de nourriture.

Perſil échaufe beaucoup, fortifie l'eſtomach, & diſſipe les vents, excite la ſuëur, combat la malignité, provoque les menſtruës, fait uriner, & profite à ceux qui ont la pierre.

Pheſan eſt recommandable par ſa delicateſſe, par la bonté de ſa nourriture, & par la facilité de ſa coction.

Pigeoneaux ou pigeons ont la chair fort chaude, mediocrement nourriſſante, & ſe digerent avec aſſés de facilité. Les vieux ne ſont pas ſi bons que les jeunes : ils ont d'ailleurs plus de chaleur, nourriſſent moins, & ſe digerent plus difficilement : les uns & les autres ſeront cependant plus ſains bouillis que non pas ou rotis, ou en patiſſerie.

Pignons se cuisent mal-aisément, nourrissent assés, reveillent l'amour, & profitent à la poitrine, aux reins, à la vessie, & aux personnes maigres ou menacées de phthisie.

Phaséoles ou aricos tiennent beaucoup de l'humidité, & ont pour le surplus les mémes vertus que les féves ; avec cette difference pourtant qu'on les rend un peu plus saines, si l'on ajoûte à la fin de leur coction un peu d'ail pilé & détrempé avec du vinaigre. Pour celles que l'on mange tendres avec leur gosse, elles sont encore moins saines que les autres.

Pluviers sont semblables aux pigeons, mais plus delicats, plus faciles à digerer, plus temperés, & de meilleure nourriture.

Poires se corrompent assés facilement, sont d'ailleurs assés bonnes à l'estomach, mais elles nourrissent fort peu, & excitent des vents. Cela n'arrive pas neanmoins, si elles sont cuites ou confites, estant alors dépouillées de leurs cruditez, & beaucoup moins sujettes à la corruption.

Pois. Selon Galien tiennent de la nature des féves, à la reserve qu'ils n'enflent pas tant & qu'ils ne sont pas si de-

tersifs : neanmoins ceux qui restent de couleur verte, quand ils sont secs, qui se cuisent facilement & qui se separent ou dépouillent de leurs écorces, se trouvent passablement bons pour la nourriture, ne nuisent pas si fort à l'estomach, ne serrent pas tant le ventre, & se digerent plus facilement Le bouillon ou la decoction des pois-chiches, toutes indigestes qu'elles sont, ouvre puissamment, tempere l'acrimonie des humeurs, fait uriner, vuide le sable & engendre du lait & de semence. Pour les autres pois, ils sont seulement propres pour la nourriture des gens d'un rude travail.

Porc. Si sa chair nourrit beaucoup, elle se cuit difficilement, appesantit l'estomach, & engendre quantité d'humeurs grossieres. De telle maniere qu'on n'en doit manger que peu, qu'elle ne soit salée & pour assaisonner le bouillon ; étant seulement bonne pour la nourriture des païsans, & pour ceux qui s'adonnent à un exercice violent. Cependant le lard & la graisse en nourrissent moins & en nuisent plus que ne fait la chair, bien qu'on n'en fasse pas un si grand usage que des autres.

Phé à la chair molasse, peu friable, fort excrementeuse, & plus agreable au goust que profitable à la santé.

Poivre échaufe, penetre & desseche considerablement : il fortifie encore l'estomach, dissipe les vents, qui excitent la cholique, fortifie la vûë, & cuit ou digere la pituite la plus cruë, qui donne occasion à un grand nombre de maladies. Le poivre long est moins crorrosif que le noir & le blanc : & celuy-cy passe pour moins chaud que celuy-là. *Voyez chapitre 4.*

Poissons. Voyez le chapitre 4.

Pommes. Elles humectent, temperent la chaleur, nourrissent peu, excitent des vents, lâchent le ventre, & rejouïssent le cœur & l'estomach, lorsqu'elles sont douces : mais au contraire, lorsqu'elles sont aigres, elles rafraîchissent davantage, relâchent moins, & produisent plus de cruditez ou de vents. Cependant les unes & les autres se corrompent facilement, ce qui fait qu'elles deviennent beaucoup plus saines, quand elles sont cuites, que quand elles sont cruës.

Pourreaux. Comme ils se trouvent fort chauds & mediocrement secs, ils

nourriſſent peu, mais ils ouvrent puiſſamment les obſtructions, inciſent merveilleuſement le flegme, aydent à cracher, profitent dans les vieilles toux, lâchent le ventre, excitent l'urine, reveillent l'amour, rendent les femmes fecondes, & engendrent du lait; neanmoins le tropgrand uſage cauſe la douleur de teſte & gâte les gencives.

Poules, poulets. Voyez chapons.

Pourpier eſt fort froid; ce qui fait qu'il tempere l'ardeur de la bile, celle des fiévres & le deſir de l'amour. Il chaſſe encore les vers, appaiſe la ſoif, donne peu de nourriture, ſe cuit mal-aiſement & nuit à la vûë.

Prunes. Celles de damas ſont ordinairement les plus ſaines : elles rafraîchiſſent, humectent, adouciſſent l'acrimonie & lâchent le ventre; mais parce qu'elles ſe corrompent facilement, elles nuiſent quelque fois à l'eſtomach, ſi on ne les mange au commencement du repas; ce qui n'arrivera pas neanmoins, ſi elles ſont cuites, grillées ou confites. Les gens chaſtes en peuvent beaucoup manger, mais elles ne conviennent pas du tout aux jeunes mariez, d'autant

d'autant qu'elles ne fournissent que peu de nourriture.

Purgation & saignée sont deux remedes, qu'on fait souvent par precaution dans le Printemps ou dans le mois de May. Cette coûtume est neanmoins ordinairement nuisible, si l'on n'est sujet à quelque grande indisposition qui oblige à les mettre en execution, telle que peut estre une maladie habituelle ou une suppression d'un flux reglé d'hémorroïdes, des menstruës, ou de quelques autres humeurs. J'ay déja rendu raison de ces choses dans le 17. chapitre de mon traité des fiévres, je ne la repeteray pas icy par consequent, & m'en tiendray à la brieveté que je me suis proposé.

Q.

QUinquina est l'écorce d'un arbre du Perou tres amere, qui guerit principalement toutes les fiévres intermittantes, preserve de ces mêmes maladies, & en combat plusieurs autres. Je ne ne décriray pas icy sa preparation, ni ses autres vertus ; bien qu'elles soient admirables, parce qu'elles

sont raportées au long dans le troisiéme chapitre de mon traité des fiévres.

R.

RAisins bien meurs fournissent un bon suc, engraissent & nourrissent beaucoup. Ils sont neanmoins differens selon qu'ils tiennent de la douceur, ou de l'aigreur : car les premiers mangez au commencement du repas, lâchent un peu le ventre, & rafraîchissent moins que les seconds, qui au contraire le serrent. Cependant les uns & les autres enflent l'estomach, excitent des vents, & chargent la teste. Ils seront pourtant moins nuisibles, s'ils ont resté quelque temps pendus au plancher ; à cause que la partie nitreuse de l'air aura consommé & desseché beaucoup de leur humidité trop visqueuse. De quelle maniere que ce soit, les noirs sont en general plus sains que les blancs : & lorsque les uns & les autres ont esté cuits ou passarillés, ils nourrissent, ramolissent, échauffent & profitent davantage : car ils n'incommodent pas l'estomach, mais combatent les maladies de la poitrine, celles des reins & de la vessie.

Rasle est d'un goust exquis, & donne une nourriture pareille à celle de la caille.

Raye passe pour cartilagineuse, & de difficile coction.

Raves ont à peu prés les mêmes vertus que les navets, mais un peu plus foibles. Leur decoction d'ailleurs est aperitive, & quelques-uns l'estiment propre à combatre les fiévres quartes.

Refforts, tous chauds & piquans qu'ils sont, ils nourrissent peu, se cuisent difficilement, gâttent les dents, produisent quantité de lait, font uriner, & se trouvent contraires à l'estomach, à la tête & à la vûë.

Roquete échaufe mediocrement, produit des vents, augmente la semence, & reveille l'amour des vieillards; qui pourtant n'en doivent pas manger beaucoup, parce qu'elle est souvent nuisible à la teste.

Ris : Bien qu'estant cuit avec du lait ou du bouillon, il nourrisse beaucoup, & qu'il soit d'ailleurs assés temperé, il ne laisse pas de serrer le ventre & de se digerer difficilement.

Roquenbon eſt une eſpece d'ail ſauvage, qui ſe trouve beaucoup moins acre & piquant que le domeſtique, & qui pour le ſurplus renferme à peu prés les mémes qualitez que l'autre.

Rouget a la chair friable & dure, neanmoins ſaine, bonne & nourriſſante.

Rotie, faite avec le pain, l'eau, le vin & le ſucre nourrit beaucoup, redonne d'abord les forces, & on digere plus facilement le pain de cette maniere que de toute autre.

Romarin. On compoſe de ſa fleur & de l'eſprit du vin, l'eau de la Reine d'Hongrie, dont l'uſage eſt ſi commun & ſi connu qu'il n'eſt pas neceſſaire d'en marquer les qualitez au long. Je diray ſeulement qu'elle fortifie beaucoup le cerveau, l'eſtomach & toutes les parties nerveuſes, qu'elle eſt d'un grand ſecours contre les brullures & les contuſions recentes, qu'elle excite conſiderablement les eſprits vitaux & animaux, & qu'eſtant mêlée avec de l'eau commune, elle embelit & decraſſe le viſage des perſonnes un peu avancées dans l'âge.

S. *Saffra*

S.

Saffran est mediocrement chaud, mais fort émollient, fort aperitif, assés cordial, beaucoup anodin & tres propre pour le poulmon, & les entrailles. Il concilie encore le sommeil, excite les menstruës, facilite les acouches, combat la pourriture, & reveille l'amour.

Saignée. Voyez Purgation.

Sang est toûjours de difficile digestion, & ne nourrit pas considerablement ; à cause sans doute que les parties les plus propres à cet effet, s'en sont déja dissipées.

Sardines. Les fraîches sont plus saines que les salées. Parce qu'elles ont perdu leur meilleur suc: & qu'elles ont contracté de l'acrimonie : ce qui les rend veritablement plus propres à exciter l'appetit, mais plus mauvaises & moins nourrissantes.

Sarcelle a la chair delicate, de bon goust, & donne assés de nourriture.

Sariete incise la viscosité de la pituite, dissipe les vents, ayde à la digestion, profite à la vûë, excite l'urine, provoque le menstruës & reveille l'amour.

Saucissot de Boulougne est une espece de boudin ou de saucisse, si bien assaisonnée de sel, & sur tout de poivre, qu'on ne le mange que crud : neanmoins en petite quantité, qu'il excite l'appetit & se digere mieux que ces deux derniers; bien qu'ils soient cuits, & tous trois composez avec la chair de porc. La saucisse est cependant preferable aux boudins & non au saucissot : parce que l'assaisonnement du poivre rend les deux premiers beaucoup plus favorables à la santé.

Saumon se cuit difficilement, & fournit une assés mauvaise nourriture.

Sel. Voyez chapitre 4. *pag.*

Sole produit une bonne nourriture; & bien que sa chair soit delicate, de bon goust, & facile à digerer, elle ne laisse pas d'estre un peu dure. Les soles & presque toute sorte de poisson qui a la chair ferme, se conservent sans se gâter durant plusieurs mois de suite, pourveu qu'on les garde dans un pot rempli de bonne huille, & qu'on les ait auparavant frites, comme si on vouloit les manger toutes fraiches.

Sucre passe pour temperé, resiste à la pourriture, subtilise la grossiereté des

humeurs, appaise la toux, facilite le crachat, & adoucit l'acrimonie des sels. Cependant si l'on en fait un grand usage, il se convertit aussi-bien que la plûspart des autres douceurs, en pituite, en cruditez, ou en aigreur dans un estomach froid ou fort affoibli ; & au contraire quelque fois en bile lors qu'il se rencontre considerablement chaud ou bilieux.

T.

TAbac ou *Nicotiane* se prepare, ou en corde ou en poudre. Le premier est simple, & s'employe principalement à fumer, quelquefois à mettre dans le nés, & d'autres, à macher : & le second est au contraire ordinairement composé, & sert seulement à prendre par le nés. On use fort de celuy-là sur mer, dans les Villes maritimes, dans les Armées, & dans les Garnisons, & on prend souvent de l'autre presque par tout. Le malheur est qu'on s'acoûtume ordinairement si fort à tous les deux, que l'usage passe dans une habitude, qu'à peine peut-on la quitter, pour si prejudiciable qu'elle devienne à la santé, & à ses propres affaires.

Aussi n'y a-t'il rien qui soit plus nuisible que la trop grande quantité du tabac, & sur tout pris en fumée. Car il est si fort contraire à nôtre constitution, à l'estomac & aux parties nerveuses, que ceux qui avalent de la fumée, du suc ou de la poudre de nicotiane, en sont aussi tourmentez, que s'ils avoient avalé du poison. Il affoiblit encore le cerveau, l'imagination & les esprits, tant animaux que vitaux; il diminuë l'appetit, il excite des tremblemens des membres, & cause quelquefois la paralisie ou l'apoplexie. Justus Raphelingius raporte aussi sur ce sujet, que Parius celebre Anatomiste, ayant ouvert la teste d'un jeune homme, il avoit trouvé son cerveau tout couvert d'une suïe noirâtre; à cause, dit-il, que depuis ses plus tendres années, il s'étoit acoûtumé à fumer beaucoup de tabac.

Il est pourtant vray, que si le frequent usage de la Nicotiane produit toutes ces incommoditez, on en tire du moins quelques petits avantages, car il preserve de la douleur des dents. Il éteint le feu de la concupiscence, il tient le ventre lâche, & fait supporter sans peine la faim & la soif pendant un assés long temps. Ceux qui se trouvent reduits

à la famine, experimentent cette verité, & Menardes rapporte sur ce sujet que les Ameriquains se garentissent de la faim en fumant du tabac, lorsqu'ils se rencontrent engagez dans quelque desert dépourvûs d'alimens.

Si l'on ne prenoit cependant du tabac qu'en petite quantité, & de loin en loin, au lieu de produire les incommoditez cy-devant marquées, il les éviteroit en quelque maniere; parce qu'il purgeroit peu à peu le cerveau de ses excremens qui en sont ordinairement la principale cause. Il est d'ailleurs fort efficace contre l'asthme, & contre plusieurs maladies externes. Je ne rapporteray pas neanmoins icy la maniere de s'en servir dans ces occasions, parce que cela n'apartient pas à mon sujet. Je diray seulement que celuy qu'on prend par le nés preparé en poudre, est plus sain que l'autre; parce qu'il a esté corrigé avec l'eau de vie & avec plusieurs autres eaux ou drogues cordiales, cephaliques & de bonne odeur.

Tanche est meilleure frite que bouillie, mais toûjours mal-saine; parce qu'elle tient du limon.

Theriaque n'est pas seulement specifique contre toute sorte de poison, qui

agit ſans corroder, mais elle fortifie encore l'eſtomach & toutes les parties nerveuſes, favoriſe les convaleſcens, remet la circulation du ſang, provoque le ſommeil ſi elle eſt recente, & combat les vents les fiévres, la colique, les cruditez, ſa jauniſſe, les catharres, les fluxions & la vermine. Elle ſe trouve enfin de tous les remedes de la Galenique le plus univerſel & le meilleur.

Tourdes ont à peu prés les mêmes qualitez que les pluviers: neanmoins lorſqu'ils mangent des raiſins, ils ſont ordinairement meilleurs.

Thé eſt la feuille d'un petit arbriſſeau, qui a beaucoup de raport avec le mirthe, & qui croit principalement dans la Chine, dans le Japon & dans le Royaume de Siam. Cette feuille parcit d'une couleur verte, encore qu'elle ſoit ſeche, elle eſt d'un gouſt amer, dentelée, un peu pointuë, & reſſemble aſſez à celle du ſumach.

La teinture qu'on en fait, ſa preparation, ſa nature, ſes uſages & ſes qualitez, ſont preſque les mêmes que celles que j'ay rapportées du Caphé; il y a neanmoins cette difference, entre l'un & l'autre, que le premier ſe vend

tres cherement, & le second tres bon marché : que pour conserver la vertu de celuy-cy, il faut le mettre dans un sac de cuir bien fermé, & celuy là dans un vase d'airain bien bouché ; & que ce dernier doit moins bouillir que l'autre qu'on tire de son marc une séconde teinture, presque aussi bonne que la premiere, pourveu qu'on le laisse durant un plus long temps dans l'eau bouillante, & qu'elle est beaucoup meilleure contre les douleurs de teste, contre l'indigestion d'estomach, & contre la goute & la gravelle. De là vient aussi, que ceux qui ont voyagé dans le Levant, ont remarqué que les deux dernieres maladies sont tres frequentes en Europe ; mais qu'elles se trouvent tres rares dans la partie la plus Orientale de l'Asie : & c'est à cause, disent-ils, que les peuples y prennent de cette teinture pour leur boisson ordinaire.

Cette verité est encore confirmée par les relations, que Monsieur l'Evéque de Verité & le Reverend Pere de Rhodes ont faites dans leurs voyages des Indes Orientales ; car ils asseurent que le grand usage qu'on fait de cette teinture, y garentit les habitans de beaucoup de ma-

ladies, qui les fait joüir durant long temps d'une parfaite santé, & que ce remede est le plus efficace qu'on ait encore découvert contre les douleurs de teste.

Truite de mer est de bonne nourriture, delicate, peu excrementeuse & semblable à celles de rivieres rapides, à la reserve que l'autre se digere encore plus facilement que celle-cy; mais celle des viviers est un peu indigeste, bien qu'elle soit souvent plus grasse & plus savoureuse,& qu'on en fasse de fort bons patés.

Truffes ont la substance grossiere, venteuse & chaude: ce qui fait qu'elles se cuisent difficilement, & qu'elles reveillent le desir de l'amour.

Turbot est un poisson de mer, grand, bon, sain & delicat, sur tout quand on le fait cuire avec le vin.

V.

V*Anneau*: Sa chair passe legerement, engendre peu d'excremens, & tres delicate.

Veau a la chair temperée, assés nourrissante & assés bonne, mais un peu de difficile coction.

Verjus

Verjus & vinaigre ont tous deux à peu prés les mémes qualitez, à la reserve que celuy-cy est ordinairement plus acre, ou plus piquant que l'autre : ils rafraîchissent & dessechent, ils temperent la chaleur, penetrent ou incisent la grossiereté des humeurs, degagent les obstructions, appaisent la soif, & excitent l'appetit.

Vin pris avec moderation retablit les forces, & favorise la coction, la transpiration & la distribution du chyle ; il ouvre encore les obstructions, fait circuler & fermenter la masse du sang, produit quantité d'esprits vitaux, incise & cuit la pituite & la melancholie, rejoüit le cœur, rend la couleur du visage vive, ayde beaucoup les convalescens à se remettre, fournit une prompte nourriture ; & fortifie toutes les facultez : mais s'il est pris avec excés, il fait au contraire des ravages considerables ; car il affoiblit alors les nerfs, le cerveau & les entrailles : il abrege la vie, excite des tremblemens, dissipe les esprits vitaux & animaux, détruit la chaleur naturelle, affoiblit l'imagination & rend un homme hebeté ou incapable de vaquer en aucune sorte d'affaires. Si cependant on en

lave ſouvent la bouche, il fortifie les gencives, affermit les dents, empéche leur carie, en emporte le limon, qui y eſt attaché à l'entour, & rend l'haleine douce.

Mais ſi le vin renferme toutes ces qualitez en general, elles ne laiſſent pas d'eſtre differentes ſelon que la nature ſe trouve diverſe. Car le vin paillet eſt ordinairement plus chaud que la plûpart des autres, & contribuë beaucoup à la digeſtion; le rouge nourrit davantage, le verdelet profite aux bilieux, le noir fournit plus de nourriture que ceux-là, il paſſe difficilement, & eſt ainſi propre aux gens de travail; & le blanc fait beaucoup uriner, nourrit aſſez, & n'échaufe pas beaucoup; ce qui n'arrive pas ſi c'eſt du muſcat, puiſqu'il échaufe alors plus que tous les autres, & qu'il frape d'abord la teſte, ſi on en prend beaucoup. S'il eſt pris neanmoins en petite quantité, il fortifie plus l'eſtomach & ayde davantage à la coction. Le vin doux nuit ordinairement, car il excite des vents, ſe digere avec peine, & s'aigrit facilement. Celuy qui n'eſt pas bien clarifié ſe trouve à peu prés de la méme nature. Le vieux eſt toû-

jours meilleur que le nouveau, & il faut qu'il ait du moins passé par un hyver, pour estre plus sain, & acquerir sa vigueur naturelle ; parce qu'autrement, ou il empêche quelquefois d'uriner, ou il engendre d'autres fois la gravelle. Pour celuy qui a vieilli plus de dix-sept ou vingt mois, il perd souvent sa force, acquiert de l'amertume, & ne produit pas une si bonne nourriture. Neanmoins lorsqu'il est doux, apre, ou verd, il augmente ordinairement sa bonté à proportion qu'il vieillit davantage. Le vin fort puissant & qui monte d'abord au nés, repare promptement les esprits, & fortifie l'estomach ; mais s'il n'est pas temperé par beaucoup d'eau, il frape d'abord la teste. Celuy qui est un peu apre, ou austere, le fortifie aussi, reserre le ventre, calme le mouvement de la bile, & ne monte pas à la tête; celuy qui est fort tenu ou subtil, passe facilement, fait circuler le sang, & incise la grossiereté des humeurs, & celuy qui tient ce milieu, c'est à dire, qui n'est pas tant délié, nourrit davantage, & s'accommode beaucoup à nostre constitution ; cependant de quelle nature qu'il puisse estre, les gens vieux

le doivent boire assés pur, les jeunes mediocrement trempé, & les enfans en feront seulement rougir l'eau. & c'est à cause qu'ils n'ont pas encore les organes assés forts, pour resister à son action. *Voyez chapitre quatriéme.*

FIN.